

TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

PCT

RAPPORT D'EXAMEN PRELIMINAIRE INTERNATIONAL

(article 36 et règle 70 du PCT)

Référence du dossier du déposant ou du mandataire	POUR SUITE A DONNER voir la notification de transmission du rapport d'examen préliminaire international (formulaire PCT/PEA/416)	
Demande internationale No. PCT/FR 03/02239	Date du dépôt international (jour/mois/année) 15.07.2003	Date de priorité (jour/mois/année) 18.07.2002
Classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois classification nationale et CIB A23L1/30		
Déposant BARRY CALLEBAUT A.G. et al		

1. Le présent rapport d'examen préliminaire international, établi par l'administration chargée de l'examen préliminaire international, est transmis au déposant conformément à l'article 36.

2. Ce RAPPORT comprend 5 feuilles, y compris la présente feuille de couverture.

- ☒ Il est accompagné d'ANNEXES, c'est-à-dire de feuilles de la description, des revendications ou des dessins qui ont été modifiées et qui servent de base au présent rapport ou de feuilles contenant des rectifications faites auprès de l'administration chargée de l'examen préliminaire international (voir la règle 70.16 et l'instruction 607 des Instructions administratives du PCT).

Ces annexes comprennent 2 feuilles.

3. Le présent rapport contient des indications et les pages correspondantes relatives aux points suivants :

- I ☒ Base de l'opinion
- II ☐ Priorité
- III ☐ Absence de formulation d'opinion quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle
- IV ☐ Absence d'unité de l'invention
- V ☒ Déclaration motivée selon la règle 66.2(a)(ii) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration
- VI ☐ Certains documents cités
- VII ☐ Irrégularités dans la demande internationale
- VIII ☐ Observations relatives à la demande internationale

Date de présentation de la demande d'examen préliminaire internationale 13.02.2004	Date d'achèvement du présent rapport 28.10.2004
Nom et adresse postale de l'administration chargée de l'examen préliminaire international  Office européen des brevets - P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas Tél. +31 70 340 - 2040 Tx: 31 651 epo nl Fax: +31 70 340 - 3016	Fonctionnaire autorisé Tallgren, A N° de téléphone +31 70 340-3933 

PCT/FR 03/02239

**RAPPORT D'EXAMEN
PRÉLIMINAIRE INTERNATIONAL**

Demande internationale n°

PCT/FR 03/02239

5. ☐ Le présent rapport a été formulé abstraction faite (de certaines) des modifications, qui ont été considérées comme allant au-delà de l'exposé de l'invention tel qu'il a été déposé, comme il est indiqué ci-après (règle 70.2(c)) :

(Toute feuille de remplacement comportant des modifications de cette nature doit être indiquée au point 1 et annexée au présent rapport.)

6. Observations complémentaires, le cas échéant :

V. Déclaration motivée selon l'article 35(2) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

1. Déclaration			
Nouveauté	Oui:	Revendications	3-9
	Non:	Revendications	1,2, 10,11
Activité inventive	Oui:	Revendications	
	Non:	Revendications	1-11
Possibilité d'application industrielle	Oui:	Revendications	1-11
	Non:	Revendications	

2. Citations et explications

voir feuille séparée

1. Les modifications pour les revendications introduites avec la lettre 29.7.2004 sont acceptable (article 34(2) b) PCT) (revendications 1 et 2, version initiale).

2. Il est fait référence au document suivant dans la présente notification:

D1 : EP-A-0 029 153 (NESTLE SA) 27 mai 1981 (1981-05-27)

D2: US-A-2 203 643 (ALBERT MUSER) 4 juin 1940 (1940-06-04)

D4: WO-A- 98 13133 (DUFFETT WILLIAM ;AGGLOMERATION TECHNOLOGY LTD (GB)) 2 avril 1998 (1998-04-02) & EP-A-0 934 110 11 août 1999 (1999-08-11) cité dans la demande

3. La revendication 1 n'est pas considérée comme une revendication du type "utilisation" pour la raison suivante:

Une revendication portant sur une substance ou une composition pour une utilisation particulière devrait être interprétée comme désignant une substance ou une composition qui convient à une usage particulier. Si le produit connu se trouvait sous une forme qui le rende effectivement adapté à la utilisation indiquée, bien que, il n'ait pas été prévu pour cette utilisation, la revendication perdrait son caractère de nouveauté (Directives Chapitre 5.12 PCT). En effet, le beurre de cacao (e.g. D4) se trouve sous une forme qui le rende effectivement adaptée à l' utilisation comme produit de substitution de la gélatine.

L'objet des revendications 1,2, 10,11 n'est donc pas nouveau (Art 33(2) PCT).

4. Le document D1 concerne un procédé de fabrication d'une matière alimentaire de base instantanément dispersable dans l'eau à partir d'une matière amylacée et d'une graisse (graisse de palme). Cette matière alimentaire de base (roux) est utilisée comme liaison pour les soupes et sauces sèches comme de la gélatine. Cette matière alimentaire de base est un produit fini ou semi-fini qui peut être incorporé dans des mélanges pour potages ou sauces pour servir de liant lors de la préparation de soupes et sauces par addition d'eau bouillante sur ces mélanges secs (sans former des grumeaux) (revendications 1,2, exemples 1-4, page 1 ligne 4- page 2 ligne 31, page 5 ligne 21-30, page 7 ligne 3-29). Il est évident pour la personne du métier d'appliquer de beurre de cacao avec un effet correspondant. En conséquence, l'objet de la revendication 7 n'implique pas une activité inventive en vu de D1 (Art 33(3) PCT).

RAPPORT D'EXAMEN

Demande internationale n° PCT/FR 03/02239

PRELIMINAIRE INTERNATIONAL - FEUILLE SEPARÉE

Le document D2 concerne un épaississant alimentaire à phase d'un polysaccharide (amidon) et d'une graisse. Premièrement on ajoute le polysaccharide (option de chauffage) et après la matière grasse. Utilisation pour la fabrication de sauces, préparations culinaires et pâtisseries (revendications 1-3,8, exemples 1-13, page 1 colonne 1 ligne 11-35,47- colonne 2 ligne 11, 38-55, page 2 colonne 1 ligne 1- colonne 2 ligne 11, page 5 colonne 1 ligne 13-56). Il est évident pour la personne du métier d'appliquer de beurre de cacao avec un effet correspondant. En conséquence, l'objet des revendications 6-9 n'implique pas une activité inventive en vu de D2 (Art 33(3) PCT).

Les revendications dépendantes 3-5 ne contiennent aucune caractéristique qui, en combinaison avec celles de l'une quelconque des revendications à laquelle elles se réfèrent, définisse un objet qui satisfasse aux exigences du PCT en ce qui concerne l'activité inventive, et ceci pour les raisons suivantes:

Les caractéristiques de la revendication dépendante 3 sont déjà employées dans le même but dans D1. Il est évident pour la personne du métier d'appliquer ces caractéristiques, avec un effet correspondant. En conséquence, l'objet de la revendications 3 n'implique pas une activité inventive.

Dans les revendications 4,5 une légère modification décrit dans la revendication 1 est définie; cette modification entre dans le cadre de la pratique courante pour la personne du métier et les avantages qui en résultent sont aisément prévisibles. En conséquence, l'objet des revendications 4,5 n'implique pas non plus une activité inventive.

RE V E N D I C A T I O N S

1. Produit de substitution de la gélatine, caractérisé en ce qu'il contient essentiellement une graisse végétale, ladite graisse végétale étant composée d'au moins 75% d'acides palmitique, stéarique et oléique et comporte au maximum 1% d'acide laurique.

2. Produit de substitution selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il contient essentiellement du beurre de cacao.

3. Produit de substitution selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce qu'il comporte en outre des additifs tels qu'agents anti-oxydants, lécithine et/ou autres émulsifiants.

4. Produit de substitution selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il est désodorisé à 90-95%.

5. Produit de substitution selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il est présenté sous forme de poudre.

6. Procédé d'incorporation d'un produit de substitution selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que ledit produit est fondu à une température de 30 à 40°C avant d'être incorporé à la préparation culinaire.

7. Procédé d'incorporation d'un produit de substitution selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que ledit produit est incorporé directement dans la préparation lorsque celle-ci est chauffée à une température supérieure à 60°C.

8. Procédé d'incorporation selon les revendications 6 ou 7, caractérisé en ce que ledit produit est incorporé à une quantité égale à deux à quatre fois la quantité en poids de gélatine habituellement mise en œuvre dans la préparation culinaire.

9. Procédé selon l'une quelconque des revendications 6 à 8, caractérisé en ce que la préparation culinaire possède un taux d'humidité de moins de 70%.

10. Utilisation d'un produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, pour la fabrication de préparations culinaires.

11. Utilisation d'un produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, pour la fabrication de pâtisseries.